

Vivre à Mauran



N° 102
Décembre 2016

Site internet de MAURAN: www.mairie-mauran31.fr

Le mot du Maire

Chers Mauranaïses, chers Mauranaïs,

Le temps des fêtes de fin d'année s'annonce pour les prochaines semaines. Cette période est une des périodes la plus contrastée. Les extrêmes se côtoient. D'une part, l'euphorie des cadeaux, l'abondance de nourriture et d'autre part, la solitude, la précarité.

Certains adorent cette période, d'autres la détestent. Ce décalage n'est pas lié semble-t-il à la condition sociale. La plupart des familles profitent de ce moment pour se rapprocher, pour prendre un peu de chaleur auprès des leurs, des amis. Cependant, d'autres se retrouvent face à eux-mêmes, à leur destin, à leur contradiction, à leur angoisse.

A l'origine, la fête de Noël était l'occasion de fêter le Dieu-Soleil, nous sommes proches du solstice d'hiver. Vers le 4^{ème} siècle, la communauté chrétienne a choisi cette date pour fêter la naissance de Jésus, anniversaire qui perdure jusqu'à nos jours.

Néanmoins, on constate que Noël est aussi devenu une fête païenne et au-delà des aspects philosophiques de cet événement, Noël représente un véritable « booster » pour le commerce, une bonne opportunité pour mener des actions marketing et relancer la communication. De nombreux artifices sont utilisés pour nous attirer, le bon goût n'est pas toujours de mise. C'est le temps des marchés de Noël, les plus renommés comme Strasbourg ou Metz ont fait des petits, nos bourgs en organisent également. C'est un moyen de faire vivre ces communes en dehors des centres commerciaux, c'est un lieu de rencontre, un lieu de fête, ça sent bon le nougat, les marrons chauds, le pain d'épice, toutes ces bonnes choses qu'on déguste à cette occasion.

Même si nous sommes sollicités de toutes parts nous restons, en général, maître de nos comportements, de nos impulsions et notre démarche a pour but de faire plaisir à ceux qu'on aime.

Finalement, Noël permet actuellement à toutes personnes, au-delà des religions, de s'approprier, de fêter cet événement et de se surprendre pour quelques jours à rêver, à espérer.

Quant au jour de l'an, il est célébré partout dans le monde depuis la généralisation du calendrier Grégorien, au début du XX^e siècle, pour des usages civils.

Je vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année !



Votre Maire : Daniel Corrège

Manifestations de ces derniers mois

Jazz in Mauran, Dimanche 25 Septembre

Krys Markowski au piano et **Phil Furneaux** au saxophone qui forment le **groupe FUMAR** se sont produits en l'église de Mauran le 25 septembre pour le plus grand bonheur des amateurs de **blues** et de **bossa nova**.

Merci à **Krys** qui vit à Mauran plusieurs mois par an de nous avoir proposé ce concert de qualité.



Course de caisses à savon, week-end des 1 & 2 Octobre

Le 1^{er} et le 2 octobre les drôles d'engins ont resurgi à Mauran, 2^{ème} édition de la course des caisses à savon. Pour ce week-end là, la Fédération avait prévu une course, comptant pour le championnat national, réservée au drift trike.

Le drift trike ? C'est ce petit tricycle dont les roues arrières sont enchâssées dans un tuyau PVC ... tenue de route non assurée ! Les pilotes font tous preuve d'une grande adresse et la descente du Picon les enchantent.

Pour cette course, Mauran a eu un petit privilège. En octobre 2015, à la suite des courses, le Comité des fêtes a financé l'achat d'un kart (sans moteur). Une souscription de 20€ a ensuite été demandée à ceux qui le souhaitent, pour piloter ce kart ..., cette caisse à savon. L'organisateur avait donc accepté que le kart mauranais procède à l'ouverture de chaque course. Les mauranais souscripteurs et pilotes d'un week-end en ont bien profité !





Vide-grenier d'automne, Dimanche 23 Octobre



Thierry fidèle au poste avec Joël sont là, à 6h30, pour placer les exposants. C'est que les exposants sont particulièrement matinaux ! Mais une autre équipe est également matinale : Evelyne, Christian et Olivier sont sur le pont pour les cafés et croissants. La journée s'annonce belle ! Une dizaine d'exposants décidés au dernier moment ont trouvé place pour rejoindre les prévoyants inscrits au préalable. Au total nous avons accueilli une cinquantaine d'exposants. L'ambiance est sympa notre petit vide-greniers attire des habitués. Certains font des affaires, d'autres un peu moins. Le soleil ainsi que la convivialité sont au rendez-vous. Un week-end où notre village de Mauran s'anime et ça fait du bien !



Halloween des enfants, Lundi 31 Octobre

La nuit tombe de bonne heure fin octobre, pourtant de nombreux enfants et parents sont rassemblés devant la mairie. On attendait une trentaine d'enfants et parents en fait ce sont une soixantaine de personnes qui ont répondu à l'appel. Des participants de Cazères et Martres sont venus faire peur aux mauranais et recueillir quelques bonbons. Quand on dit quelques, c'est un euphémisme car la brouette qui permettait de recueillir les bonbons était vraiment pleine. Toute cette troupe s'est retrouvée à la salle des fêtes pour déguster devinez quoi ... des bonbons ! Avec les enfants en bas âge et l'heure tardive, le cortège n'a pas pu passer dans toutes les maisons pourtant ils étaient attendus ! Un grand merci à tous les mauranais et mauranaises qui avaient fait provision de bonbons pour cette petite troupe.



Cérémonies du vendredi 11 Novembre

Un 11 novembre pluvieux attendait les mauranais qui ne se sont pas découragés pour autant. Une messe de recueillement célébrée par le père Arnaud Richard a précédé la cérémonie qui a lieu au cimetière. Outre les habitants, les élus, la fanfare de Martres, les représentants de la Gendarmerie et des Pompiers ont participé à ce rituel de mémoire. Pour faire vivre ce centenaire de la bataille de Verdun, le jeune Louis, âgé de 19 ans, nous a lu la lettre d'un poilu à sa compagne. En 1916, Louis serait certainement parti dans l'horreur des tranchées. Ce moment particulièrement émouvant a contribué à se remémorer les conditions atroces de nos poilus. Pourtant cette lettre se terminait par un questionnement sur l'avenir, une forme d'espoir. La vie reste plus forte !



Soirée Vin Nouveau, Samedi 19 Novembre

Organisée par comité des fêtes de Mauran, la soirée **Vin Nouveau** s'est déroulée le samedi 19 novembre à la salle des fêtes.

C'est après avoir pris un apéritif que les soixante-dix convives se sont mis à table pour déguster le repas servi par les bénévoles du comité des fêtes.

Le plat principal avait été préparé pour la troisième année consécutive par Monsieur **Marc MAGE, propriétaire de la ferme hélicicole de Barjac** située au pied des Pyrénées, dans une cuvette verdoyante du Couserans. Les escargots qui proviennent de sa ferme sont élevés dans des parcs de plein air et nourris de trèfles, radis et céréales.

Le vin nouveau (Gaillac et Beaujolais) ainsi que les escargots furent appréciés par tous.

Bonne ambiance festive pour cette soirée qui s'est poursuivie par quelques pas de dance.

Merci aux bénévoles, au cuisinier mais aussi à tous ceux qui ont participé à ce bon moment très sympathique.



Manifestations à venir

- **Concert lyrique** --> Dimanche 11 Décembre 2016 à 20h00, Eglise de Maura
- **Chorale chants de Noël** --> Mercredi 21 Décembre 2016 à 20h30, Eglise de Maura
- **Repas des anciens** -->Dimanche 18 Décembre 2016 à partir de 12h15
- **Noël des enfants** --> Dimanche 18 Décembre 2016 à 15h30
- **Réveillon de la Saint Sylvestre** --> Samedi 31 Décembre 2016
- **Vœux du Maire suivi d'une collation** --> Samedi 7 Janvier 2017 à 17h30, Salle des fêtes

Etat civil

Naissance:

Isaac Argo né le 12 octobre

Gabrielle Rodet née le 10 octobre 2016



Nouveaux habitants :

- Edwige VERGE et Damien MAUREL, centre village



Appel à participation

Le comité de rédaction du « Vivre à Maura » vous invite à enrichir le contenu du journal en nous communiquant vos articles pouvant intéresser les habitants de Maura. Thèmes libres.

N'hésitez pas à nous faire part de vos propositions.

Infos pratiques

Mairie

Horaires d'ouverture de la Mairie :

Accueil ouvert les mardis et jeudis de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00.

Jour de ramassage des ordures ménagères:

Les mardis et vendredis matins.

Travaux

- **En cours** : Extension éclairage public route de Roquefort_
- **A venir** :_Modification carrefours du pont et La croix



Rappel règles modifications de constructions existantes

Depuis avril 2013, les règles de construction sur la commune de Mauran sont régies par un **PLU** (Plan Local d'Urbanisme). En conséquence, toute nouvelle construction ou modification de construction existante (maison, hangar, garage, abri, modification ou réfection de façade, création ou modification d'ouverture, changement de destination du local etc...) doit **impérativement** faire l'objet d'une **autorisation d'urbanisme préalable**.

Renseignez-vous en Mairie.

Communauté de Communes

La fusion des trois intercommunalités (Communauté des Communes du Canton de Cazères, Louge et Touch pour Le Fousseret et Savès pour Rieumes) **sera effective le 1^{er} Janvier 2017**. L'arrêté préfectoral du 24 Novembre 2016 acte cette fusion.

Le nom de cette nouvelle intercommunalité est « **Cœur de Garonne** » .

Les compétences obligatoires de Cœur de Garonne sont les suivantes :

- Aménagement de l'espace
- Actions de développement économique
- Aires d'accueil des gens du voyage
- Collecte et traitement des déchets

Dans le courant du mois de janvier, une réunion d'information sera l'occasion de préciser les modalités et les conséquences de cette fusion.

Recette

Verrines au saumon fumé et crème de concombre

À la portée de tous, voici un amuse bouche facile à réaliser, frais, savoureux et sans cuisson..

Une bonne idée pour les fêtes de fin d'année



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingédients pour 3 personnes :

- 6 tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre
- ciboulette
- œufs de lump noirs
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse à 15 % MG
- 2 petits fromages blancs à 20 % MG
- sel et poivre

Préparation de la recette :

- Couper les tranches de saumon en lamelles (pas trop longues).
- Presser le jus d'un citron et verser dans un bol avec un peu de sel, de poivre et la ciboulette.
- Mélanger délicatement avec la crème fraîche et les fromages blancs.
- Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines, puis le râper avec une mandoline avec des trous assez gros.
- Ajouter le concombre et mélanger.
- Répartissez la crème dans les verres, puis le saumon en lamelles et les œufs de lumps.
- **Placer les verrines 6 heures au frais jusqu'à dégustation.**